

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2004年12月23日 (23.12.2004)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2004/110160 A1

(51) 国際特許分類:

A23D 9/00, A21D 2/16

(74) 代理人: 古谷聰, 外 (FURUYA, Satoshi et al.); 〒1030007 東京都中央区日本橋浜町2-17-8 浜町花長ビル6階 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2004/008488

(22) 国際出願日:

2004年6月10日 (10.06.2004)

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(30) 優先権データ:

特願2003-166021 2003年6月11日 (11.06.2003) JP  
特願2003-423142

2003年12月19日 (19.12.2003) JP  
特願2003-430399

2003年12月25日 (25.12.2003) JP  
特願2004-054699 2004年2月27日 (27.02.2004) JP

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 花王株式会社 (KAO CORPORATION) [JP/JP]; 〒1038210 東京都中央区日本橋茅場町一丁目14番10号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 亀尾洋司 (KAMEO, Yoji). 麻生佳秀 (ASABU, Yoshihide). 徳永達也 (TOKUNAGA, Tatsuya). 萩原信一 (OGIWARA, Shinichi).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドノート」を参照。

(54) Title: FAT COMPOSITION FOR BAKERY PRODUCT AND BAKERY PRODUCT

(54) 発明の名称: ベーカリー製品用油脂組成物及びベーカリー製品

WO 2004/110160 A1

(57) Abstract: A fat composition for bakery products which comprises 50 to 85 parts by weight of an edible fat (A) in which the content of unsaturated fatty acid residues in all constituent fatty acids is 75 wt.% or higher, 10 to 35 parts by weight of an emulsifying agent (B), and 0.1 to 10 parts by weight of a humectant (C), the (A)/(B) weight ratio being 6.5 or lower; and a bakery product containing the fat composition. Also provided are: a use of the fat composition for producing a bakery product; and a process for producing a bakery product which comprises adding the fat composition to dough.

(57) 要約: 本発明は、全構成脂肪酸中不飽和脂肪酸残基が75重量%以上の食用油脂(A)50~85重量部、乳化剤(B)10~35重量部、保湿剤(C)0.1~10重量部を含有し、(A)/(B)の重量比が6.5以下であるベーカリー製品用油脂組成物であり、上記ベーカリー用油脂組成物を配合したベーカリー製品を提供するものである。 上記油脂組成物のベーカリー製品を製造するための用途と上記油脂組成物を生地に添加してベーカリー製品を製造する方法も提供する。